Formaggi italiani. **Da venerdì 14 aprile a lunedì 17 aprile 2023** “**Formaggio in Villa**” trova ospitalità nelle storiche vie del centro di **Cittadella**, in provincia di Padova. Quattro giorni per scoprire e assaggiare i formaggi con chi li produce e li affina.

In arrivo da tutta Italia **piccole e grandi produzioni locali, DOP, rarità e nuove proposte**, tra **formaggi pluripremiati** nei concorsi nazionali e internazionali.

La manifestazione, giunta alla undicesima edizione, presenta un **calendario ricco di appuntamenti**. Dalle “**Masterclass**” con degustazioni a tema di formaggi italiani ed europei al **Salone dedicato all’Alta Salumeria**, ai seminari trasmessi in diretta streaming. E ancora le **Semifinali dei 100 formaggi** in competizione per le “Nomination” del premio **Italian Cheese Awards**.

Attesi **100.000 visitatori**, tra appassionati e operatori del settore.

Camminamento sulle mura – Cittadella

Fine settimana a Cittadella tra mura e formaggi italiani

Ne vedremo, ma soprattutto ne assaggeremo, formaggi italiani

di tutti i gusti e di tutte le regioni. Sono i formaggi in arrivo da tutta Italia che saranno protagonisti per un **weekend tra le mura di Cittadella**. **Dal 14 al 17 aprile 2023** le vie del centro storico ospiteranno **più di 160 espositori** provenienti da tutte le regioni. Un **incremento del 20%** rispetto la scorsa edizione. La regione più rappresentata è il **Veneto** con 36, la **Lombardia** con 14, il **Piemonte** 12, l'Emilia Romagna 9 a seguire Campania 7, Lazio 7 e Friuli Venezia Giulia con 6. Il rimanente è frazionato tra tutte le altre regioni. Oltre ai migliori formaggi nazionali si potranno assaggiare e acquistare **salumi, birre artigianali** e altri prodotti di tendenza.

Quattro giorni tutti dedicati all'infinito mondo caseario con **più di 1000 formaggi di caseifici e affinatori diversi** disponibili nei banchi della mostra mercato. Come anche nelle degustazioni Masterclass e nelle selezioni per il Premio Italian Cheese Awards. Non mancheranno piccole produzioni agricole distribuite localmente, **rarità e formaggi artigianali**.

Immancabili i **veneti**, padroni di casa, capitanati dal **formaggio Asiago DOP** nelle diverse stagionature, dal Fresco allo Stravecchio. Presenti anche il **Monte Veronese DOP**, il **Morlacco del Grappa** e il **Bastardo del Grappa**. In crescita la rappresentanza di **formaggi biologici**, tendenza del momento, e i **caprini**.

Tra i tanti formaggi presenti segnaliamo: Pecorino di Amatrice, Pecorino Romano DOP, Pecorino Pugliese, Fiore Sardo Dop. E ancora Toma Piemontese, Strachitunt, Salva Cremasco,

Branzi FTB, Taleggio DOP, Quartirolo, Castelmagno Dop, Formai de Mut. Vezzena, Formadi Frant, Pecorino Canestrato Pugliese DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Stracchino stagionato, Stracchino all'Antica, Burrata. Stracciatella, Treccia di pasta di caciocavallo, Stracciata Molisana, Caciocavallo di Agnone, Caciocavallo Podolico, Caciocavallo Silano. Inoltre Parmigiano Reggiano DOP, Provolone e Puzzone di Moena DOP.

Cittadella e i suoi formaggi italiani in tutte le salse

Come la scorsa edizione aumentano i **formaggi aromatizzati** sui banchi di degustazione e di vendita. Proposti, è proprio il caso di dirlo, **in tutte le salse**! Non mancheranno le **"classiche" aromatizzazioni al vino**, affinati **nella paglia** e **con le spezie**. Per gli amanti delle sensazioni gustative forti, in questa categoria si troveranno **formaggi inediti** e fuori dagli schemi. Sia per la lavorazione, che utilizza ingredienti della pasticceria, sia per la fantasia dei nomi. Tra questi: Blu '61, Bollcrem, Capra Tonka & Vermouth, Affinato Bacche Bianche, I'Taliko, Smo'King, Basajo, Blugins… **Ma sono formaggi o dessert**? Al pubblico l'ardua sentenza.

L'undicesima edizione di Formaggio in Villa si conferma una vera e propria **vetrina per le "stelle" del firmamento caseario**. Saranno presenti, nei diversi appuntamenti della manifestazione, formaggi che hanno ricevuto i più importanti riconoscimenti nei **premi nazionali ed internazionali**. Tra questi segnaliamo la partecipazione dei formaggi italiani premiati nelle ultime edizioni di **Italian Cheese Awards**.

Per citarne qualcuno: Mozzarella di Bufala Campana DOP del caseificio Il Casolare, Fiore Sardo DOP di Salvatore Bussu, Stracciatella e Don Carlo di inMasseria. Asiago DOP fresco e Stracchino del caseificio San Rocco, Stracciata molisana e Caciocavallo di Agnone del caseificio Di Nucci. Monte Lupo del caseificio La Casara di Roncolato, Capra ubriaco al Traminer e Ubriacato al Glera di Latteria Perenzin. Branzi e Stracchino all'antica di Latteria Branzi, Morlacco del Grappa di Toniolo Casearia, Brenta Selezione Oro di Latterie Vicentine. E ancora Smo'king di Latteria di Aviano Stagionato oltre 24 mesi de I Sapori delle Vacche Rosse, Puzzone di Moena DOP del Caseificio Soc. Predazzo e Moena, Annutolo de La tenuta Bianca, Gorgonzola Dop Piccante di Luigi Guffanti Formaggi 1876, Silano piccante del caseificio Posticchia Sabelli. Infine il **Gregoriano di Gregorio Rotolo premiato formaggio dell'anno nell'ultima edizione**.

Cittadella

A Cittadella il Premio Cheese Awards 2023. Degustazione libera di 100 formaggi italiani

Il premio **Italian Cheese Awards 2023**, giunto alla 2° fase delle selezioni, proporrà la **degustazione libera di 100 formaggi**. Anche il pubblico potrà assaggiarli e votare il preferito! **Le degustazioni si terranno alla Chiesetta del Torresino sabato 15 e domenica 16 aprile dalle ore 11:00 alle 17:00.**

Da non perdere le varie **Masterclass**. “**I Re di Francia**” dedicato ai **formaggi francesi**, per assaggiare il Pouligny St Pierre.della Loira celebre per la forma piramidale allungata. E ancora il Brie de Meaux, l’Epoisse, il Comté e il Roquefort.

“**Say… Cheese!**” con **5 formaggi inglesi** da assaggiare assolutamente: Ragstone formaggio di capra morbido, Baron Bigod, Ogleshield. Pichfork Cheddar e lo Shropshire Colton Basset.

“**Olè, la Spagna!**” per scoprire i **formaggi tipici spagnoli**: Zamorano, Mahon, Cabrales Idiazabal e Manchego.

Tra gli altri eventi, a cura di Luigi Guffanti Formaggi 1876: “**L’allevamento del formaggio in cantina**”, il ruolo dell’affinatore. Degustazione comparata tra formaggi prima e dopo la stagionatura.

Foto Paolo Castiglioni

Le masterclass, le degustazioni guidate, si svolgeranno nei locali storici della Torre di Malta, vicino all’ingresso di Porta Padova. La durata è di 60 minuti. Le prenotazioni si effettuano on line sul sito dell’evento.

In Piazza Pierobon, **l’Asiago Bistrot** proporrà tante occasioni per una **pausa gourmet** a base di formaggio **Asiago DOP in diverse stagionature** con i piatti creativi preparati dal talentuoso **chef Paolo Trippini**, dell’associazione JRE (Jeunes Restaurateurs).

Infine all‘ingresso di Porta Treviso Despar sarà presente con uno speciale **Truck Bus** che ospiterà un programma di **incontri e degustazioni con i formaggi dei Consorzi**.

L’ingresso alla manifestazione è gratuito.

Foto Paolo Castiglioni

Cittadella e i formaggi italiani tra le atmosfere medievali

Una visita a Formaggio in Villa darà la possibilità di godere in relax le **atmosfere medioevali di Cittadella**, la città murata che recentemente ha ricevuto il riconoscimento di “**European Best Destination**” per il **5° posto nella classifica delle migliori destinazioni turistiche d’Europa 2023**. Nei giorni della manifestazione sarà possibile visitare: la Casa del Capitano e percorrere il **camminamento tra le mura storiche, unico nel suo genere**. Da non perdere anche il Museo del Duomo, Palazzo Pretorio, il Teatro Sociale, la Chiesa del Torresino e la Torre di Malta.

Foto Paolo Castiglioni

Saranno soprattutto le mura antiche, le atmosfere medievali, i palazzi storici, le piazze e le piazzette, la coreografia della rassegna dedicata ai migliori formaggi italiani.

Cittadella, infatti, **è l’unica città murata di tutta Europa ad avere un Camminamento di Ronda medievale, di forma ellittica e completamente percorribile**.

Le mura sono visitabili con una passeggiata panoramica a 15 metri d’altezza. Si tratta di un’esperienza unica, che permette di “**Camminare nella Storia**”, sono passati infatti ben più di 800 anni dalla fondazione della cittadina patavina.

Di Rudy De Pol

Foto Paolo Castiglioni

INFORMAZIONI:

http://formaggioinvilla.it

ARTICOLI CORRELATI:

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/formaggi-made-in-malga-ad-asiago-301/

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/cul

tura-appuntamenti/bergamo-capitale-formaggi/